

Publié sur écoconso (<https://www.ecoconso.be>)

[Accueil](#) > [Agenda](#) > Initiation à la cuisine des plantes sauvages

[Initiation à la cuisine des plantes sauvages](#) [1]



Mercredi 30 septembre 2020 de 14h à 17h30

Adresse:

CRIE d'Harchies
chemin des Préaux, 5
7321
Harchies
Belgique

Organisateur :

CRIE d'Harchies, Natagora

Site web :

[Réservation](#) [2]

Publics cibles :

Adultes
Enfants

Prix :

5€ (enfant) / 12€ (adulte)

Rôle d'écoconso :

écoconso relaie

Mots-clés :

[cuisine](#) [3]

Cette demi-journée de formation vous permettra de reconnaître facilement les plantes sauvages comestibles les plus communes (plantain, lamier, mouron blanc, carotte et oseille) et de les cuisiner.

Quelques trucs et astuces seront donnés concernant la confusion avec d'autres plantes toxiques et la cuisine végétarienne. Cuisine et dégustation prévue à la fin !

Date : le mercredi 30 septembre (report du 13 mai 2020)

Horaire : de 14h00 à 17h30

Public : adulte et enfant à partir de 6 ans (Max. 12 adultes et 12 enfants)

Prix : 12 €/adulte et 5 €/enfant

Lieu : CRIE d'Harchies - chemin des Préaux, 5 à 7321 Harchies

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/initiation-la-cuisine-des-plantes-sauvages>

[2] <http://crieharchies.fikket.com/event/nouvelle-formation-initiation-a-la-cuisine-des-plantes-sauvages>

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/cuisine>